

# Kräuter Einführungskurs 2017

## vom Botti Team

*Wir verführen Sie in die Welt der Küchen- Tee- und Heilkräuter*

*Thema 2017, Kräuter und alte Gemüsesorten rund um den Globus*

### Unser Programm

*Kräutererlebniskurs, Kräuter rund um den Globus, in Botti's Kräutergärtnerei  
Jeder Teilnehmer kreiert selber viel Interessantes aus Kräutern: Kräutersirup, Kräutersalbe,  
Kräutergetränke, Wildkräutersalat, Kräutertinkturen, Kräutersalze usw.*

*09.00 – 10.15*

*Empfang und Rundgang durch Bottis räutergärtnerei. Vorstellen der Kräuter mit Botti.*

*10.15 – 10.30*

*Tee- und Kaffeepause.*

*10.30 – 12.30*

*Herstellen von Kräutersirup, Kräutersalben und Tinkturen mit Kräutern  
aus Bottis Kräutergärtnerei (Gabi Rocchinotti)*

*12.30 – 13.45*

*Zubereitung von Kräutergetränk und Wellness-salat mit Amelia und Botti. Gemeinsames  
Mittagessen. Wildkräutersalat mit Kräutern, Käse, Brot, Früchte, Kaffee und Dessert.*

*13.45 – 15.15*

*Einblick in die Welt des Räuchern mit Kräutern. Theorie  
und praktische Anwendung (Eva Winkler).*

*15.15 – 15.30*

*Kleine Pause.*

*15.30 – 16.15*

*Kräuterkunde mit Botti*

*16.15 – 17.00*

*Wir machen verschiedene Kräutersalze für die Küche mit Botti.*

*Ab 17.00 Uhr, Zeit für Gespräche und Kräutereinkauf.*

*Für alle Kursteilnehmer 30 % Rabatt auf alle Kräuter am Kurstag.*

*Mit dabei unser Kräuterhexer "Botti 2" Theo Keller mit vielen interessanten Infos  
über unsere Kräuter!*

*Kurspreis Fr. 190.-- (inklusive, Material, Essen und Getränke).*